



Pesto z natki pietruszki z płatkami drożdżowymi

 Nikita

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 5 min

 1 porcja

Składniki:

natka pietruszki - 100 g
czosnek - 2 ząbek
orzechy nerkowca - 80-90 g
oliwa z oliwek - 80-100 ml

sok z cytryny - - do smaku
płatki drożdżowe nieaktywne - 2-3 łyżka
sól - 1/2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Natkę pietruszki umyć i osuszyć. Wszystkie składniki włożyć do blendera, zmiksować na pastę. Doprawić do smaku. Podawać z makaronem, jako dip do ziemniaków i innych warzyw lub pasta do domowego pieczywa.